# Chile:
# 2 - 28993555
# Casa Bosch

**Dirección: Alonso de Córdova 4213, Vitacura Santiago**

BSH ELECTRODOMESTICOS S.A.C.
Av. Elmer Faucett 3551 Callao - Perú
Teléfono: 511-7147400

Cod.: 39625

La instalación de este producto deberá ser realizado por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles SEC.

# Manual de instrucciones
## PRO6000/PRO7000

BOSCH

Innovación para tu vida

Para Bosch, tecnología avanzada es aquella que llega hasta su casa.

Por eso nuestro trabajo es llevar productos de calidad, innovación y estilo, para un número cada vez mayor de personas.
Es así que la linea de cocinas PRO, con su exclusivo diseño europeo, destaca en cualquier estilo de cocina con recursos que ayudan en la preparación de platos simples y sofisticados, con practicidad y seguridad.
De esta forma conquistamos el liderazgo en el mercado de electrodomésticos de Europa.
Llevamos más tecnología a su vida.

BOSCH

Innovación para tu vida

# 20 - Recomendaciones

1. Para su seguridad y mejor funcionamiento de este producto se recomienda que la instalación sea hecha por el Servicio Técnico Autorizado.
2. Lea siempre atentamente el Manual de Instrucciones antes de instalar y operar el producto y cuando tenga duda.
3. En caso que el producto presente defecto, lea atentamente las instrucciones contenidas en el Manual de Instrucciones, especialmente el ítem “Problemas y Soluciones”. En caso que el problema persista, llame inmediatamente al Servicio Técnico Autorizado.
4. Evite que personas no autorizadas efectúen operaciones, no sólo para evitar la pérdida de garantía, sino también para tener su producto en perfectas condiciones de uso, proporcionandole satisfacción y confort.
5. Mantenga siempre junto con el Manual de Instrucciones la Factura / Comprobante de compra del producto.
6. El proveedor se reserva el derecho de cambiar o modificar el producto sin previo aviso.

# 19 - Especificaciones Técnicas

| Denominación Comercial: | Cocina a Gas |
|---|---|
| Categoría del Producto | II 2-3 |

| Dimensiones del Producto | PRO6000, 6200 y 6450 | PRO7400 |
|---|---|---|
| Altura con pie (mm) | 943 | 943 |
| Altura sin pie (mm) | 883 | 883 |
| Ancho (mm) | 610 | 770 |
| Profundidad (mm) | 635 | 650 |

| Peso (kg) | PRO6000, 6200 y 6450 | PRO7400 |
|---|---|---|
| Neto | 43 | 48 |
| Bruto | 48 | 53 |

| Potencia Térmica (kW / MJ/h) | PRO6000 y 6200 | | PRO6450 | | PRO7400 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido |
| Quemador Semi-Rápido | 1.75 | 0.6 | 1.75 | 0.6 | 1.75 | 0.6 |
| Quemador Rápido | 2.80 | 1.0 | 2.80 | 1.0 | 2.80 | 1.0 |
| Quemador Triple llama | — | — | — | — | 3.73 | 1.0 |
| Quemador Horno | 3.23 | — | 3.23 | — | 4.0 | |
| Quemador Grill | — | — | 1.21 | — | 1.21 | |
| Pot. Térm. Total (kW) | 11.28 | | | | 16.83 | |
| Volumen del Horno $dm^3$ | 55 | | | | 71 | |

| Consumo de Gas: GLP (g/h) / GN (m3/h) | PRO6000 y 6200 | | | | PRO6450 | | | | PRO7400 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nominal | | Reducido | | Nominal | | Reducido | | Nominal | | Reducido | |
| | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN |
| Quemador Semi-Rápido | 122 | 0.16 | 43 | | 122 | 0.16 | 43 | | 122 | 0.16 | 43 | |
| Quemador Rápido | 196 | 0.26 | 73 | | 196 | 0.26 | 73 | | 196 | 0.26 | 73 | |
| Quemador Triple llama | — | — | — | — | — | — | — | — | 260 | 0.34 | 73 | |
| Quemador Horno | 225 | 0.3 | — | — | 225 | 0.3 | — | — | 279 | 0.37 | — | — |
| Quemador Grill | — | — | — | — | 84 | 0.11 | — | — | 84 | 0.11 | — | — |
| Consumo Total de Gas GLP (g/h) / GN (m3/h) | 787g/h / 1.04m3/h | | | | | | | | 1175g/h / 1.55m3/h | | | |

| Características eléctricas | PRO6000, 6200 y 6450 | PRO7400 |
|---|---|---|
| Potencia de Lámpara (W) | 15 | |
| Tensión (V) | 220 | |
| Frecuencia (Hz) | 50 | |

| Naturaleza de los Gases | Segunda Familia (Natural) | Tercera Familia (GLP) |
|---|---|---|
| Presión Nominal (kPa) | 1.84 | 2.75 |

| Tabla de Inyectores | PRO6000, 6200 y 6450 | | PRO7400 | |
|---|---|---|---|---|
| | GN | GLP | GN | GLP |
| Quemador Semi-Rápido | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 |
| Quemador Rápido | 1.15 | 0.87 | 1.15 | 0.87 |
| Quemador Triple llama | — | — | 1.35 | 0.98 |
| Quemador Horno | 1.40 | 0.93 | 1.60 | 1.05 |
| Quemador Grill | 0.85 | 0.55 | 0.85 | 0.55 |



# 1 - Informaciones Útiles

Lea atentamente este manual de instrucciones y disfrute todos los recursos de su nueva cocina Bosch.

**Válvula de Seguridad en Horno.**
Su cocina tiene un sistema de seguridad que interrumpe automáticamente el paso del gas, en caso que la llama del horno se apague o no encienda. Para informaciones adicionales, vea las paginas 15, 16 y 17.

## Medio Ambiente

BSH Electrodomésticos se preocupa por nuestro medio ambiente y evita contaminarlo. Por eso, utiliza en el embalaje de sus productos materiales reciclables y/o reutilizables.
Al reciclar/reutilizar este embalaje generaremos menos basura y reduciremos el consumo de recursos naturales, como el corte innecesario de árboles.
Felicitaciones por su contribución al mandar este material al reciclaje/reutilización, en vez de tirarlo en la basura común.
La Naturaleza se lo agradece!

**Importante:** Al llamar o enviar un e-mail, por favor informe los datos de la Etiqueta de Identificación del Producto.

## Etiqueta de Identificación del Producto

Su cocina cuenta con un “código de Identificación”, que permite identificar diversas informaciones sobre su producto. A través de este código, la atención será aún más rápida en caso que usted necesite nuestro SERVICIO de ATENCION al CLIENTE.
El “código de Identificación”, se encuentra en la etiqueta pegada en el frente del horno.
No debe remover esta etiqueta.
Le recomendamos que copie el código en el espacio siguiente, pues esto facilitará un eventual contacto con nuestro SAC ( Servicio de Atención al Cliente).

E-Nr:_____/_____ FD:_____ | _____

Además del código de identificación del producto, es importante que usted tenga a mano los siguientes datos:
. Factura de compra;
. Su domicilio y número de teléfono completos.

Lea atentamente las Instrucciones

Para una mejor utilización y aprovechamiento del producto, siga las instrucciones de instalación, utilización, limpieza, mantenimiento y seguridad.

# Indice


Informaciones Útiles ..... 3

Conozca su Cocina ..... 5

Tabla de Atributos ..... 7

Instalación ..... 9

Conexión del Gas ..... 11

Encendido de Hornillas ..... 13

Encendido de Horno ..... 15

Encendido de Grill ..... 18

Turboconvección ..... 19

Timer ..... 20

Luz del Horno ..... 21

Rejillas ..... 22

Limpieza y Mantenimiento ..... 23

Precauciones de Seguridad ..... 24

Cuidados de Uso ..... 26

Problemas y Soluciones . ..... 27

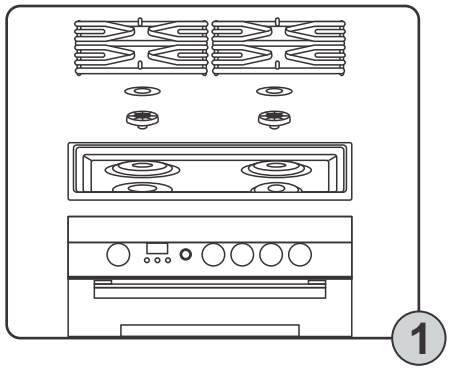
Conversión de Gas GLP a Gas GN ..... 28

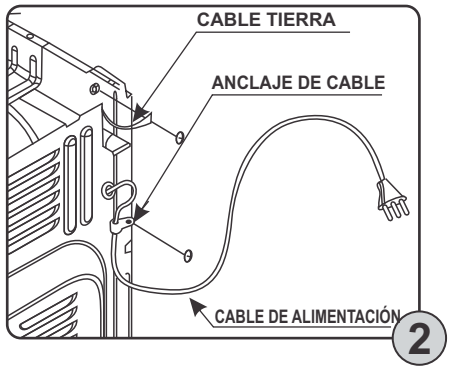
Sustitución del Cableado Eléctrico .. 32

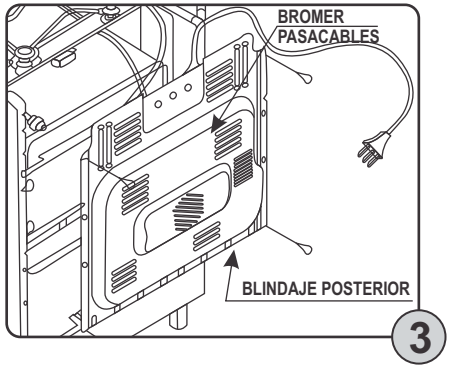
Especificaciones Técnicas ..... 34

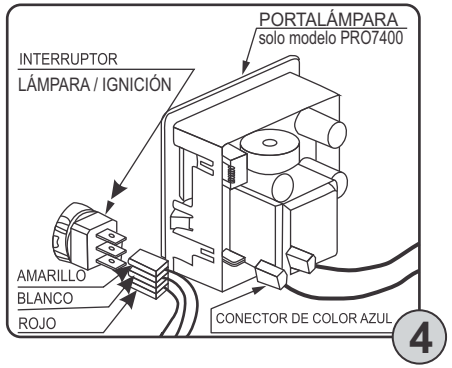
Recomendaciones ..... 35

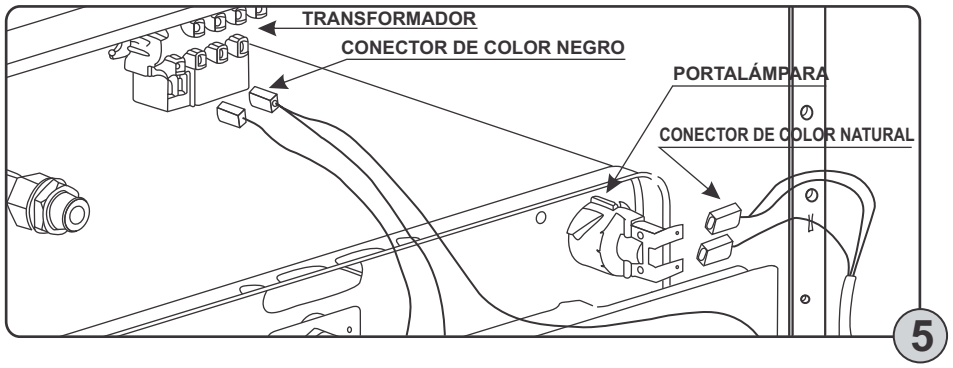


# 18 - Sustitución del Cableado Eléctrico

1. Desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica y cerrar la alimentación del gas del artefacto.
2. Desmontar la parrilla de mesa de cocina y retirar los quemadores de hornillas.

   Desmontar la mesa de cocina, desenroscar los tornillos que fijan la mesa con la cámara de mezcla (Figura1).
3. Retirar el anclaje que fija el cable de alimentación eléctrica (Figura 2).
4. Retirar el blindaje posterior y el bromer pasacable del blindaje posterior, solo para los modelos PRO7200 y 7400 (Figura 3).
5. Retirar los conectores del interruptor de lámpara y del timer eléctrico, solo para el modelo PRO7400 (Figura 4).

   Retirar los conectores del transformador y del portalámpara (Figura 5).
6. Coloque el nuevo cableado eléctrico cuidadosamente por la parte inferior de los tubos alimentadores de hornillas y coloque los conectores en los terminales machos de los componentes eléctricos como se observan en las figuras 4 y 5.
7. Colocar el bromer pasacable del nuevo cableado eléctrico en el blindaje posterior.
8. Fijar el blindaje posterior a la cocina y colocar el anclaje de fijación del cable de alimentación eléctrica.
9. Colocar y fijar la mesa de cocina y colocar todos los accesorios.quemadores de hornillas y las parrillas de mesa.
6. Verifique que la llama sea azul estable en todos los quemadores de hornillas y en posición mínima no se apague con leves corrientes de aire.

***ATENCIÓN!***

en caso que el cliente dañe los cables, el costo correspondiente al cambio no será del fabricante y deberá sustituirlo el Servicio Técnico Autorizado.

***ATENCIÓN!***

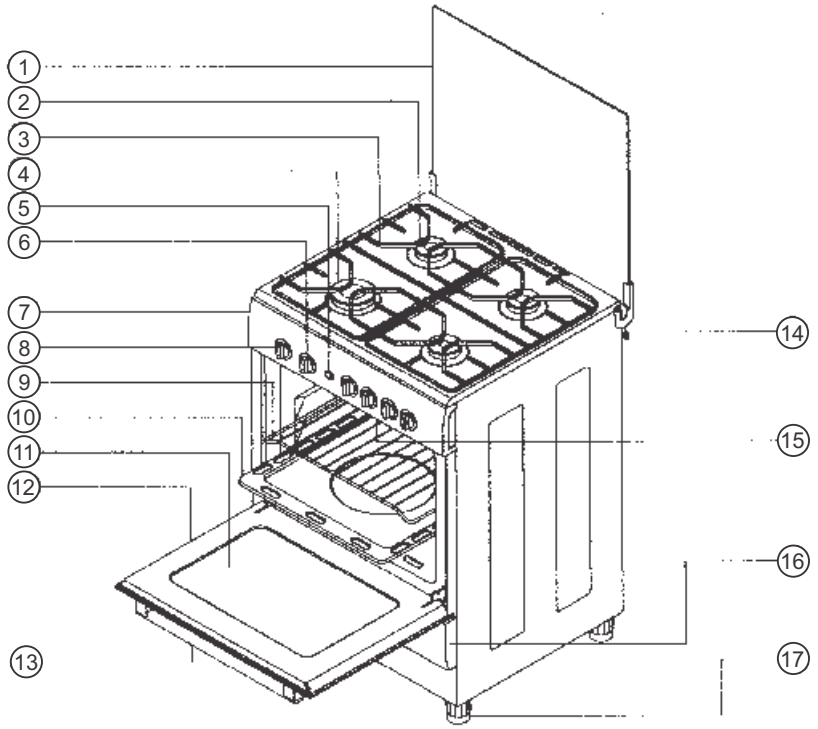
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el Servicio Técnico Autorizado.



# 2 - Conozca su Cocina

## 2.1 Cocinas PRO6000, 6200 y 6450.

1. - Tapa de vidrio.
2. - Quemador semi-rápido.
3. - Parrillas de mesa.
4. - Quemador rápido
5. - Interruptor de luz (6450).
   - Interruptor de luz / ignición(6000 y 6200).
6. - Timer sonoro (6450).
7. - Panel de control.
8. - Perillas externas.
9. - Parrilla de horno.
10. - Bandeja de horno.
11. - Visor puerta de horno.
12. - Puerta de horno con doble vidrio.
13. - Tirador puerta de horno.
14. - Ingreso de gas.
15. - Quemador grill (6450).
16. - Puerta estufa móvil (6200, 6450).
17. - Pie nivelador.



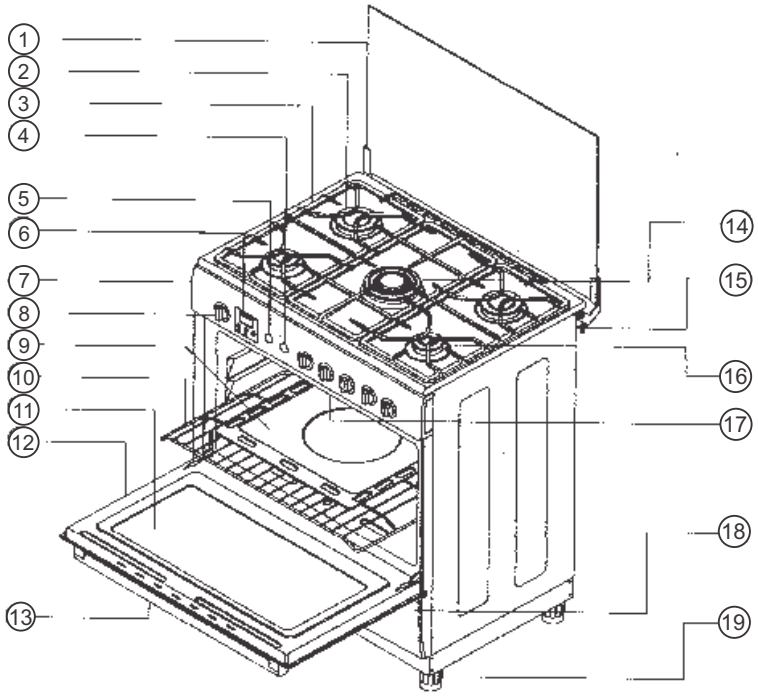

***NOTA***

Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la tabla de Atributos).

# 2 - Conozca su Cocina

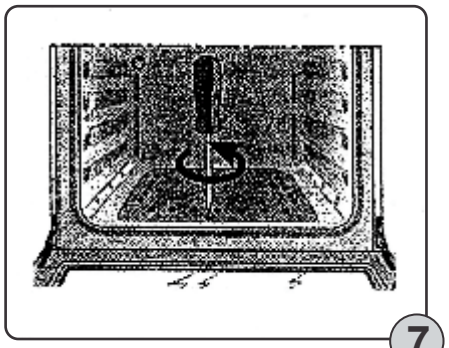
## 2.2 Cocina PRO7400.

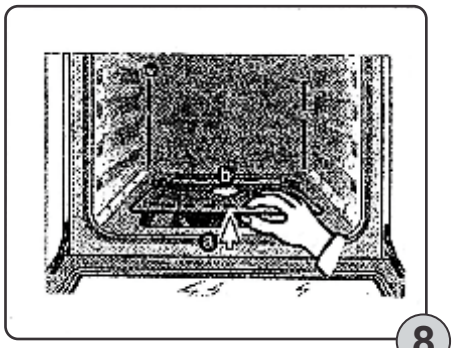
1 - Tapa de vidrio.
2 - Quemador rápido.
3 - Parrillas de mesa.
4 - Interruptor de luz.
5 - Interruptor ventilador.
6 - Timer digital sonoro.
7 - Panel de control.
8 - Perillas externas.
9 - Bandeja de horno.
10 - Parrilla de horno.
11 - Visor puerta de horno.
12 - Puerta de horno con doble vidrio.
13 - Tirador puerta de horno.
14 - Quemador triple llama.
15 - Ingreso de gas.
16 - Quemador semi-rápido.
17 - Quemador grill.
18 - Puerta estufa móvil.
19 - Pie nivelador.

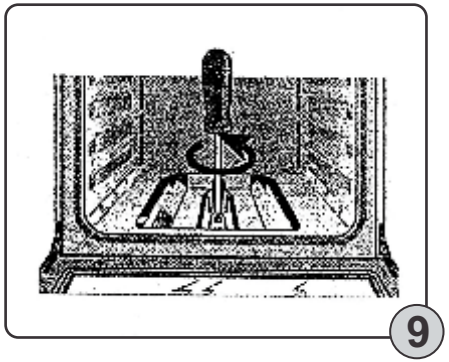


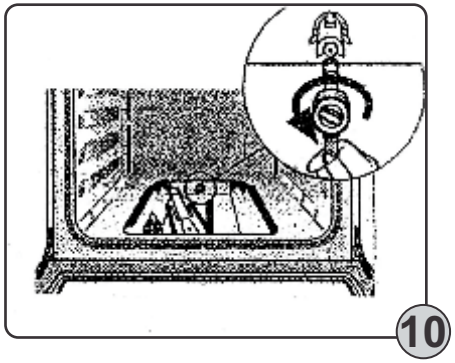

***NOTA***
Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la tabla de Atributos).

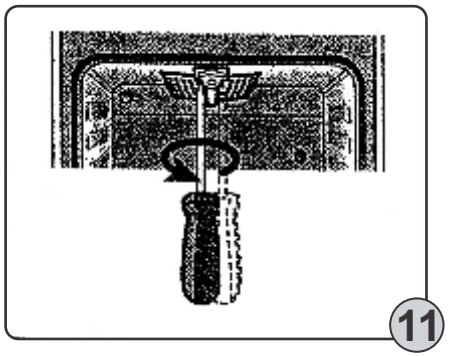


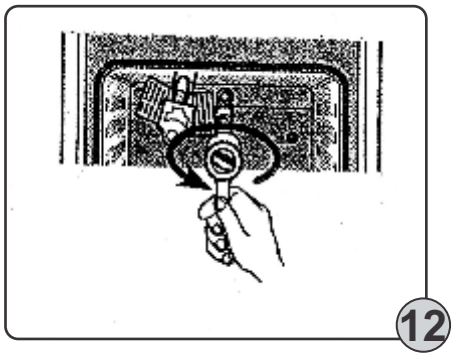


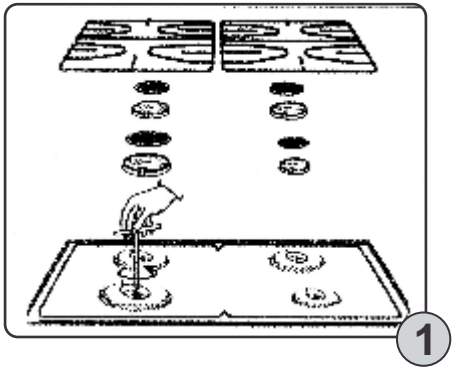



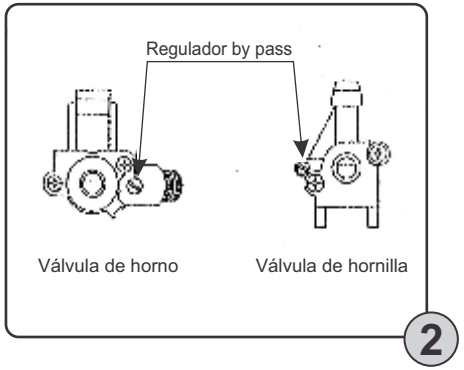



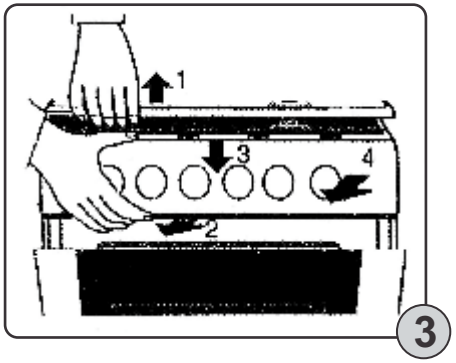



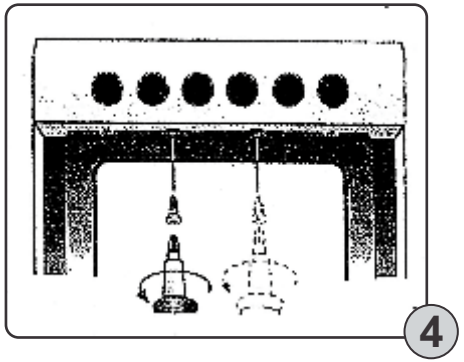



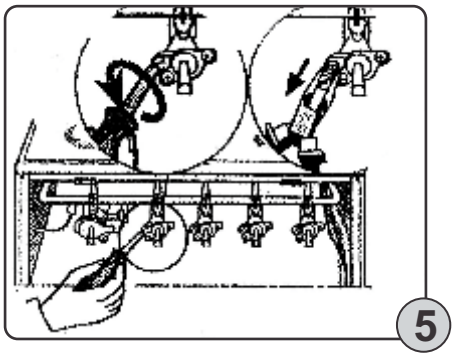



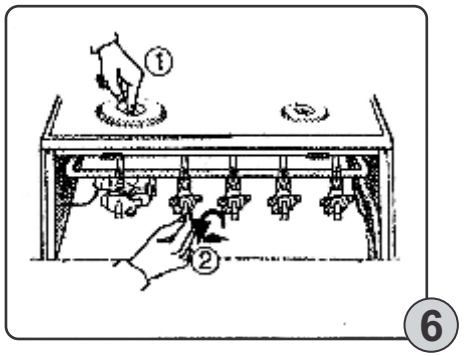





# 3 - Tabla de Atributos

| ATRIBUTOS | Modelos PRO 6000 | PRO 6200 | PRO 6450 |
|---|---|---|---|
| cubierta de vidrio | ● | ● | ● |
| termocontrol | ● | ● | |
| termostato | | | ● |
| encendido eléctrico | Hornilla | Hornilla Horno | Hornilla Horno |
| luz de horno | ● | ● | ● |
| quemador grill | | | ● |
| timer sonoro | | | ● |
| timer digital sonoro | | | |
| timer digital corta gas | | | |
| entrada de gas | 2 | 2 | 2 |
| rejilla simple | 1 | 1 | |
| rejilla auto deslizante | | | 1 |
| cajón móvil | | ● | ● |
| pies nivelador | ● | ● | ● |
| bandeja de horno | 1 | 1 | 1 |

● = atributo presente
1 y 2 = cantidad

# 3 - Tabla de Atributos

| ATRIBUTOS | Modelos |
|---|---|
| | PRO 7400 |
| cubierta de vidrio | ● |
| termocontrol | |
| termostato | ● |
| encendido eléctrico | Hornilla Horno |
| luz de horno | ● |
| quemador grill | ● |
| timer sonoro | |
| timer digital corta gas | |
| timer digital sonoro | ● |
| entrada de gas | 2 |
| rejilla simple | 1 |
| rejilla auto deslizante | 1 |
| cajón móvil | ● |
| pies nivelador | ● |
| bandeja de horno | 1 |
| turboconvección | ● |

● = atributo presente
1 y 2 = cantidad



# 17 - Conversión de gas GLP a gas GN

## 17.3 Cambio de inyector del quemador de horno

1. Retirar los tornillos que fijan el piso de horno con la cavidad del horno. (Figura 7)
2. Levantar levemente el piso del horno y deslizarla hacia adelante y retirarla.
3. Retirar los tornillos que fijan el quemador de horno. (Figura 8)
4. Retirar el quemador de horno con un ligero movimiento hacia adelante y dejarlo a un lado. Durante este proceso, procurar que la unión del censor térmico y las conexiones de las bujías no se dañen.
5. Desmontar el inyector de la cámara de mezcla del horno con la llave SW7 (llave de boca 7mm.). (Figura 10)
6. Junto con el aparato se encuentra las piezas necesarias para la adaptación del gas.

   El inyector de horno para gas GN se encuentra en el equipo de adaptación de gas incluido en el aparato.

   En el cuadro de especificaciones técnicas de este manual de instrucciones se puede encontrar una tabla en la que se describen los valores de los agujeros de cada inyector y dónde debe montarse cada inyector.
7. Teniendo en cuenta los valores dados, montar los inyectores según el cuadro de especificaciones técnicas y fijarlos con la llave SW7 (llave de boca 7mm).
8. Para comprobar la estanqueidad, en la cámara de mezcla de horno conecte el aparato a la alimentación del gas y abra la llave.

   Girar la perilla del horno a la posición encendido y mantenganlo presionado hasta que empiece a salir el gas del inyector del quemador de horno.

   Una vez que esté seguro que solamente sale gas del inyector presione el agujero de salida del gas y aplicar agua jabonosa y comprobar que está completamente cerrado.

## Cambio de inyector del quemador de Grill

1. Retirar los tornillos de los lados izquierdo y derecho que fijan el quemador grill (Figura 11)
2. Retirar el quemador grill con ligero movimiento hacia adelante y dejarlo a un lado. Durante este proceso procurar que la unión del sensor térmico y las conexiones de las bujías no se dañen.
3. Desmontar el inyector de la cámara de mezcla de grill con la llave SW7 (llave de boca 7mm). (Figura 12)
4. Junto con el aparato se encuentra las piezas necesarias para la adaptación del gas.

   El inyector de grill para gas GN se encuentra en el equipo de adaptación de gas incluido en el aparato.

   En el cuadro de especificaciones técnicas de este manual de instrucciones se puede encontrar una tabla en la que se describen los valores de los agujeros de cada inyector y dónde debe montarse cada inyector.
5. Teniendo en cuenta los valores dados, montar los inyectores según el cuadro de especificaciones técnicas y fijarlos con la llave Sw7 (llave de boca 7mm).
6. Para comprobar la estanqueidad, en la cámara de mezcla de grill conecte el aparato a la alimentación del gas y abra la llave.

   Girar la perilla del horno a la posición encendido grill y manténgalo presionado hasta que empiece a salir el gas del inyector del quemador de grill.

   Una vez que esté seguro que solamente salga el gas del inyector, presione el agujero de salida del gas y aplique agua jabonosa y compruebe que esté completamente cerrado.
7. Verifique que la llama sea azul estable en los quemadores de horno y grill, y en posición mínima no se apague con las leves corrientes de aire.

# 17 - Conversión de gas GLP a gas GN

## 17.1 Cambio de inyectores en los quemadores de Hornillas

1. Desconectar el cable de alimentación de la red eléctrica y cerrar la alimentación del gas del artefacto.
2. Desmontar las parrillas de mesa de cocina y retirar los quemadores de hornillas.
3. Desmontar los inyectores de las cámaras de mezcla ubicadas en la mesa de cocina con ayuda de la llave SW7 (llave de boca 7mm), y dejarlos a un lado para que no se confundan con otros inyectores. (Figura1).
4. Junto con el aparato, se encuentran las piezas necesarias para la adaptación del gas. Los inyectores de hornillas para gas GN se encuentran en el equipo de adaptación de gas, incluido en el aparato.

   En el cuadro de especificaciones técnicas de este manual de instrucciones se puede encontrar una tabla en la que se describe los valores de los agujeros de cada inyector y dónde debe montarse cada inyector. Ejemplo, para la hornilla auxiliar utiliza un inyector de 0.50 para gas GLP y para gas GN utiliza un inyector de 0.72.
5. Teniendo en cuenta los valores dados, montar los inyectores según el cuadro de especificaciones técnicas y fijarlos con la llave SW7 (llave de boca de 7mm). (Figura 1)

## 17.2 Regulación del by pass en Válvulas

**Regulador by pass:** éste regula la altura mínima de la llama en los quemadores de hornillas y los quemadores de horno y grill.

Se encuentran ubicadas en las válvulas de las hornillas y válvulas de horno (Figura 2)

1. Desmontar la mesa de cocina, desenroscar los tornillos que fijan la mesa con la cámara de mezcla. (Figura 3).
2. Desmontar el panel de control, desenroscar los tornillos superiores e inferiores que fijan el panel de control al soporte y frente de horno. (Figura 4).
3. Desconecte los terminales del cableado eléctrico del interruptor de luz montado en el panel de control, y retire el panel de control de la cocina, ubique en las válvulas de hornillas y en la válvula de horno el regulador by pass, con la ayuda de un destornillador plano gire el regulador by pass 180º sentido anti-horario, repita esta operación para las cinco válvulas. (Figura 5).
4. Para comprobar la estanqueidad, es necesario realizar entre dos personas los siguientes pasos. (Figura 6).

   Mientras se realiza el control de estanqueidad, no se permite fumar ni que haya ningún tipo de fuego cerca del aparato. Este control sólo se debe llevar a cabo con espuma jabonosa.

   Para comprobar la estanqueidad, conecte el aparato a la alimentación del gas y abra la llave. Presione el agujero de salida del gas inyector de la cámara de mezcla de la hornilla y mantenga presionado para evitar que el gas salga.

   Gire la perilla de la hornilla que se va a comprobar a la posición de encendido máxima, dejar la perilla presionada y aplicar espuma jabonosa en los inyectores y en los reguladores by pass para controlar si hay escape de gas. En caso de que exista escape, volver a comprobar la estanqueidad tanto en los inyectores de hornillas como en los reguladores by pass realizar la operación nuevamente.
5. Una vez que se ha verificado que no hay fugas, montar el panel de control en su posición inicial en la cocina, conectar los terminales del cableado eléctrico al interruptor de luz montado en el panel. Montar la mesa de cocina en su posición inicial, luego colocar correctamente las piezas de los quemadores de hornillas y las parrillas de mesa.
6. Verifique que la llama sea azul estable en todos los quemadores de hornillas y en posición mínima no se apague con leves corrientes de aire.



# 4 - Instalación

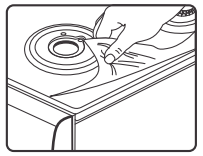


Fig. 1

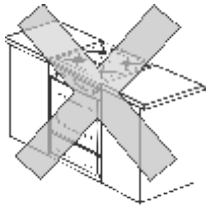
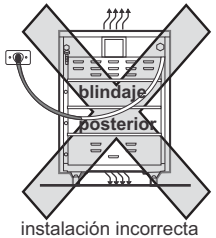
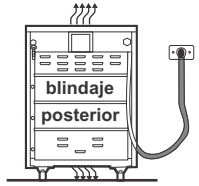


Fig. 2




instalación incorrecta




instalación correcta

a) "Antes de la instalación asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.

b) "Las condiciones de reglaje de este aparato estarán inscritas sobre la etiqueta (o placa de características)".

c) "Éste artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación".

Este manual le ofrece toda la información necesaria para instalar su cocina. En caso que tenga alguna duda, nuestro Servicio de Atención al Cliente está siempre a su disposición. Para su mayor comodidad, BSH Electrodomésticos cuenta con una red de Servicios Técnicos Autorizados con profesionales altamente calificados que podrán instalar su cocina. Llame al Servicio Técnico Autorizado más cerca de su domicilio y solicite un presupuesto.

### Cuidados Iniciales

- Remueva todos los calces de teknopor montados entre la cubierta y la mesa.
- Antes de utilizar el producto retire la película de plástico que protege los componentes de acero de su cocina (Fig. 1). Los residuos de pegamento deben removerse con un paño humedecido en agua (no utilice esponjas abrasivas).
- No debe utilizar las hornillas de la mesa y del horno antes de retirar la película protectora de la mesa.
- No instale su cocina en lugar de paso, en frente de puertas y ventanas, ni cerca de aparatos de refrigeración, pisos inflamables ni tampoco entre dos muebles (Fig.2).
- No retire la etiqueta con el "código de identificación del producto". Anote el número de identificación del producto en la página 3 de este manual.
- Lea atentamente las instrucciones de todas las etiquetas de atención en estas instrucciones.
- Retire las cintas de amarre que fijan las rejillas del horno antes de su uso.
- Retire del horno todos los accesorios sueltos (por ej.:pies niveladores, manuales).

### Conexión Eléctrica

- La lámpara del horno de su producto debe ser de 15W. Antes de utilizar el producto, verifique que la tensión de la lámpara corresponda a la tensión de su residencia, 220V.
- En caso que el cliente dañe los cables, el costo correspondiente al cambio no será del fabricante y deberá sustituirlos el Servicio Técnico Autorizado.
- No pase el cable cerca a las salidas de aire caliente localizadas en el fondo del producto.

### Anclaje del Producto:

- Colocar el producto en el lugar.

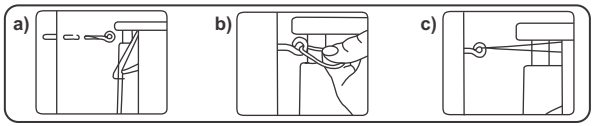
a) Marca la perforación en la misma línea del “fijador”

**Atención:** La fijación debe ser hecha en los 2 lados del producto, tanto en el lado derecho como el izquierdo.

- Perforar con broca de 8 mm

b) Fijar el “tornillo del fijador” con un tarugo.

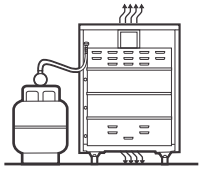
c) Fijar el producto encajando el “fijador” junto al “tornillo” . Es necesario una pequeña inclinación del producto para hacer el encaje.



# 4 - Instalación

Las cocinas Bosch han sido planeadas especialmente para que usted obtenga el máximo desempeño y economía ahorro de espacio en su cocina.
Para instalar, siga rigurosamente las dimensiones y especificaciones de los siguientes dibujos, conforme su modelo de cocina. Con la correcta instalación del producto, usted garantiza seguridad y un funcionamiento perfecto.

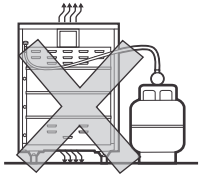
Salida de aire caliente



instalación correcta

. Debe utilizarse tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes. No pase el tubo flexible metálico por las salidas de aire caliente.
. En los casos donde la cocina este cerca de muebles y/o paredes, respete las distancias libres (5 cm), conforme al dibujo y utilice tubo flexible metálico para la conexión de gas.
Campanas, estantes y armarios deben estar a por los menos 85 cm. de la mesa de la cocina.

Salida de aire caliente



instalación incorrecta

***ATENCIÓN!***

. La instalación debe suceder en local aireado con mínimo de 5m $^3$, con ventilación abajo y arriba del producto, según las normas en vigor.
. Mantenga la botella de gas fuera de la cocina, en lugar abrigado y ventilado.
. Nunca instale su cocina sobre una base, sobre piso inclinado o irregular.
. Preste atención a las fechas de validez del regulador de presión de la botella y de la manguera instalados en su producto.
. Sustitúyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinados por el fabricante.

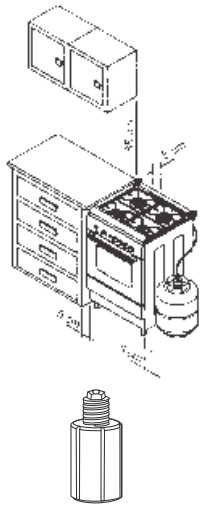
## Pies Niveladores

. Los pies niveladores se encuentran dentro de la cocina, acondicionados en una bolsa plástica.

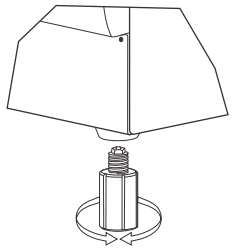
a) Deben instalarse con el auxilio de otra persona. Incline la cocina y ponga 4 pies niveladores, enroscándolos en cada encaje en la base de la cocina.

. Para aumentar la altura de la cocina, gírelos en el sentido horario, para disminuir, gírelos en el sentido anti-horario.

. La cocina debe estar siempre nivelada para seguridad durante su uso.



Pies Niveladores



***ATENCIÓN***

. La instalación de este producto deberá ser realizada por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustibles SAC.

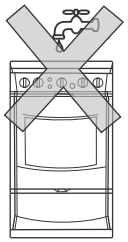


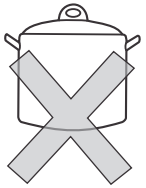
# 16 - Problemas y Soluciones

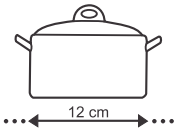
En algunos casos, con un simple procedimiento, usted puede solucionar un eventual problema en su cocina. Antes de llamar al Servicio Técnico Autorizado, haga las verificaciones siguiendo la tabla siguiente:

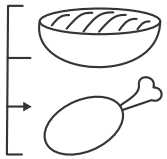
| Problemas: | Procedimientos - Verifique si: |
|---|---|
| Hornillas no encienden | . La manguera del gas está doblada. |
| | . Los quemadores están sucios o mojados. |
| | . El gas se está acabando o si hay gas en la red. |
| | . Las hornillas / esparcidores están mal encajados. |
| | . Los electrodos están echando chispas. |
| | . El regulador de presión del gas está abierto. |
| | . El regulador de presión está dentro de la validez. |
| | . Hay energía eléctrica. |
| Encendido eléctrico no funciona | . La cocina está conectada en el contacto. |
| | . Los electrodos están limpios. |
| | . Los esparcidores están mal encajados. |
| | . Los quemadores están sucios o mojados. |
| Horno o Grill a gas no funciona | . La manguera del gas esta doblada. |
| | . El gas se está acabando o si hay gas en la red. |
| | . La cocina está conectada en el contacto. |
| | . El regulador de presión del gas está abierto. |
| | . El regulador de presión está dentro de la validez. |
| | . Hay energía eléctrica. |
| | . La puerta del horno está cerrada. |
| | . La forma de encendido está correcta. |
| | . En los modelos con Válvula de Seguridad es necesario empujar la perilla hasta el fin del recorrido y presionarla cerca de 10 segundos después de encender la flama. |
| Hornilla con llama amarilla o mancha las cacerolas | . Las hornillas están sucias o mojadas. |
| | . El gas se está acabando. |
| | . Las hornillas / esparcidores están mal encajados. |
| Luz del horno no enciende | . La cocina está conectada en el contacto. |
| | . Falta energía eléctrica en el dorado. |
| | . La lámpara está quemada o mal enroscada. |
| | . Si la lámpara está de acuerdo con la tensión. |
| Horno no cocina | . El gas se está acabando. |
| | . El regulador de presión está dentro de la validez. |
| | . La manguera del gas esta doblada. |

# 15 - Cuidados de Uso







***NUNCA***

. Nunca use productos abrasivos u objetos puntiagudos para limpiar su cocina.
. Nunca use vinagre, limón o solvente en la limpieza.
. Nunca utilice papel aluminio sobre la mesa de inox y en el piso del horno.
. Nunca deje la cocina en frente o al lado del refrigedor/congelador ni en lugares próximos a corrientes de aire, pues todos estos factores pueden provocar choques térmicos en la cubierta de vidrio y/o puerta del horno.
. Nunca use paños húmedos para limpiar la puerta de su horno mientras esté caliente.
. Nunca arroje agua sobre su cocina.
. Nunca deje utensilios con asa hacia afuera de la mesa de la cocina.
. Nunca enfríe las parrillas de mesa y esparcidores con agua, pues el choque térmico dañará el esmalte de protección del material. Espere a que se enfríen naturalmente para limpiarlos.
. Nunca enfríe la hornilla en agua, pues el choque térmico puede deformar la pieza.
. Nunca use recipientes con fondos cóncavos o en forma de anillo sin soporte para cacerola.
. Nunca ponga nada directamente sobre el piso del horno.
. No utilice la puerta del horno como base de apoyo para cacerolas o cualquier otro utensilio.
. No utilice la cubierta de la cocina para colgar paños para secar platos, pues esto podrá ocasionar un incendio.
. Cuidado con la elevación de las llamas en la preparación de los alimentos.
· Nunca limpie los vidrios con productos químicos fuertes como solventes, ácidos o productos abrasivos u objetos puntiagudos.

**IMPORTANTE: No instalar en lugares sin ventilación permanente.**

**SIEMPRE**

. Siempre utilice su cocina con todas las parrillas de mesa.
. Siempre utilice recipientes con diámetros superiores a 12 cm.
. Al utilizar el horno, siempre deje una distancia de 3 a 5 cm entre recipientes y los laterales internos.
. Siempre precaliente el horno 15 minutos a temperatura máxima, para la preparación de alimentos.
. Se recomienda poner las pastas y carnes en la segunda altura del horno.
. Evite abrir la puerta del horno cuando esté en uso. Acompañe la preparación del alimento a través del visor de la puerta, economizando tiempo, gas y obtenga un horneado uniforme.
. Abra y cierre cuidadosamente la puerta del horno para que la llama no se apague y para evitar el desplazamiento de los alimentos.
. Asegúrese de que el equipo esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
. Tenga cuidado al manejar alimentos u objetos dentro del horno mientras esté caliente.
· Limpie los vidrios y la puerta utilizando un paño suave o esponja suave con detergente neutro o desengrasante.



# 5 - Conexión del Gas

## 5.1 Componentes para Instalación

Antes de la instalación,verifique para qué tipo de gas fue fabricado su producto.

Componentes para la instalación

**Gas GLP - Botella**

Instalación con tubo flexible 1/2" HI

- Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.
- Presión - 2.75 kPa (280mmca)
- rosca - 1/2"

Tubo flexible metálico 1/2"HI

**Gas Domiciliario**

Tubo flexible metálico 1/2"HI

Llave de paso 1/2"HI x 1/2"HE

### Importante

. Los componentes anteriores no acompañan a los productos.
. Estos esquemas son genéricos, pudiendo alterarse conforme las condiciones de instalación.

***ATENCIÓN!***

. Para la conexión del gas domiciliario (GLP o Natural), es obligatorio utilizar tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes.
. Al adquirir el tubo flexible metálico y el regulador de presión, observe siempre la fecha de validez del componente.

***ATENCIÓN!***

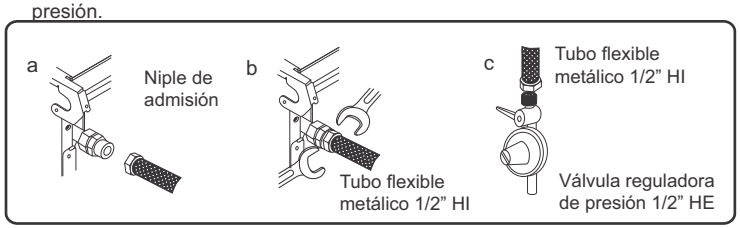
Este artefacto no está destinado par el uso por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a menos que tenga supervisión o instrucción relativa al uso del artefacto, proporcionadas por una persona responsable a su seguridad.

# 5 - Conexión del Gas

## 5.2 Instalación del Gas

**GLP (Botella) con tubo flexible metálico**

a) Coloque la punta del tubo flexible metálico en el niple de admisión hasta el tope.
b) Utilizando herramientas adecuadas, enrosque la tuerca del tubo flexible hasta que la conexión entre el niple de admisión y el tubo flexible este bien firme.
c) El otro extremo del tubo flexible metálico conéctelo a la válvula reguladora de presión.




**Importante**

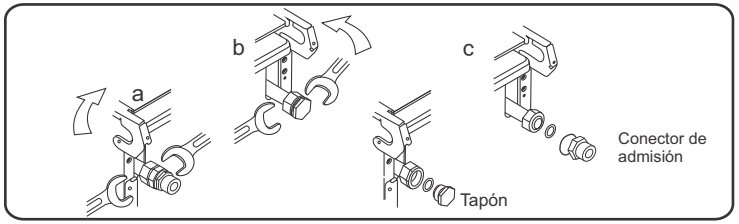
El tubo flexible metálico debe fijarse de tal forma que:
. No puede estar en contacto con ninguna parte móvil de una unidad de empotrar (mueble de cocina), por ejemplo un cajón.
. no pase a través de ninguna área de almacenamiento.

**Conexión del gas domiciliario (GLP o Natural)**

. La instalación del producto para gas domiciliario deberá hacerlo el Servicio Técnico Autorizado.

Cambio de la entrada de gas

a) Utilizando dos llaves fijas suelte la tuerca y retire el niple de admisión ubicado en el lado izquierdo, visto desde atrás y el anillo de sello.
b) Del otor extremo suelte la tuerca y retire el tapón junto con el anillo de sello.
c) Verifique que el anillo de sello esté correctamente colocado e instale el niple de admisión en la nueva posición.
Cierre la entrada de gas del lado izquierdo con el ta´pon, verificando la correcta posición del anillo de sello.




***ATENCIÓN!***

. Verifique si no hay fugas de gas.
Para esto, mantenga el ambiente ventilado, abra el regulador de presión y pase espuma de jabón en todas las conexiones.
. En caso de que se formen burbujas, cierre la válvula del regulador de presión del gas y llame al Servicio Técnico Autorizado.
. Use solamente reguladores aprobados por los órganos competentes y dentro de los plazos de validez.



# 14 - Precauciones de Seguridad

***ATENCIÓN!***

Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa

***Símbolo "No cierre la tapa cuando los quemadores están encendidos".***

## *SIEMPRE*

. Utilice solamente los pies niveladores que acompañan al producto.
. Verifique periódicamente el estado de la instalación de gas.
. Use guantes térmicos al abrir la puerta del horno y también para retirar los alimentos del horno.
. Para reparaciones utilice los servicios y piezas originales de la red de Servicios Técnicos Autorizados.
. Mantenga a los niños lejos de la cocina cuando la este usando o cuando esté todavía caliente.
. Mantenga el ambiente bien ventilado cuando use su cocina.
. Cierre la válvula del gas antes de dormir o al salir de casa.
. Mantenga la botella de gas fuera de la cocina, en lugar cerrado y ventilado.
. Mantenga la puerta del horno cerrada y nunca la toque cuando esté caliente.
. Verifique el encaje de las hornillas y los esparcidores siempre que los remueva, en caso contrario el difusor y/o quemador se dañaran.
. Preste atención a las fechas de validez del regulador de presión de la botella y de la manguera de paso del gas instalados en su producto. Sustituyalos inmediatamente sí estuviesen fuera del plazo de validez determinado por el fabricante.
Siempre utilice componentes aprobados por los órganos competentes.
. Al abrir la puerta del horno durante su funcionamiento, sujete siempre la manija de la puerta por debajo, para evitar accidentes.

***ATENCIÓN!***

. Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico antes de realizar la limpieza y mantenimiento.

***NOTA***

. Artefacto regulado para GLP presión: 2.75 KPa

# 14 - Precauciones de Seguridad

### Utilización de la mesa

### Seguridad

Para un perfecto funcionamiento y para garantía de la seguridad en la utilización de las hornillas de la mesa de trabajo de la cocina, recomendamos la observación de los siguientes requisitos:

| Tipo de Quemador | Diámetro Mínimo Recipiente (cm) | Diámetro Máximo Recipiente (cm) |
|---|---|---|
| Triple llama | 22 | 28 |
| Rápido | 22 | 28 |
| Semi - rápido | 12 | 19 |

- Los recipientes deben estar siempre centralizados con relación a las hornillas.
- No utilice recipientes con diámetro que rebasen los límites de la mesa de trabajo (por ejemplo: recipientes grandes utilizados en las hornillas laterales no deben rebasar el espacio disponibles, pues estarían vulnerables a toques o manotazos, pudiendo causar accidentes).

### *NUNCA*

. Nunca utilice extensiones o conectores múltiples en el contacto eléctrico.

. Nunca pase la manguera de gas y cable eléctrico cerca de la salida de aire caliente.

. Nunca encienda las hornillas de la mesa con la cubierta de vidrio baja.

. Nunca baje la cubierta de vidrio inmediatamente después de utilizar las hornillas de la mesa y del horno.

. Nunca deje productos inflamables u objetos plásticos en contacto con la cocina.

. Cuidado con los cables eléctricos, muchos equipos instalados en un mismo ambiente puede ocasionar incendio o explosión.

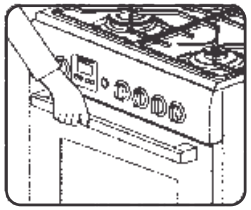
. La temperatura de la superficie exterior de la puerta del horno puede ser elevada cuando el artefacto se encuentre funcionando.

. El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina. Mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

. La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

### *NUNCA*

Nunca use el tirador de puerta horno para levantar su cocina, si necesita levantar o trasladar su cocina abra la puerta del horno y sujete del interior y de la parte posterior.



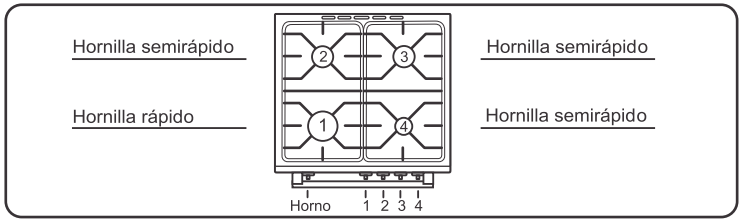


# 6 - Encendido de las Hornillas

## 6.1 Para los modelos PRO6000 y 6200

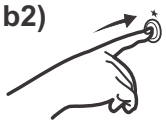
**a)**

Secuencia de encendido




**b1)**

**b2)**



### Encendido Manual

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

a) Presione la perilla hasta el final y girelo en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

b1) Encienda el quemador de hornilla utilizando fósforos o emisor manual de chispas.

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

### Encendido Eléctrico

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

a) Presione la perilla hasta el final y girelo en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

b2) Presione el interruptor de ignición ( ★ ) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda.

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

**c)**

***ATENCIÓN!***

. En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencenderlo, para hacerlo espere por lo menos un minuto.

***ATENCIÓN!***

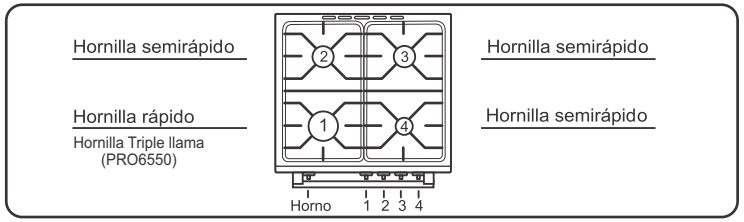
. Nunca encienda las hornillas con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causara el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionado que se rompa.

# 6 - Encendido de las Hornillas

## 6.2 Para el modelo PRO6450

a)

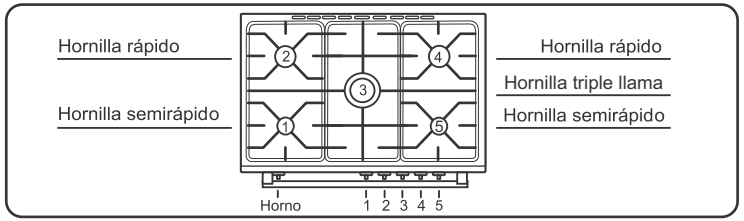
Secuencia de encendido




## 6.3 Para el modelo PRO7400

b1)

Secuencia de encendido




b2)

### Encendido Manual

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

a) Presione la perilla hasta el final y girelo en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

b1) Encienda el quemador de hornilla utilizando fósforos o emisor manual de chispas.

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

### Encendido Automático

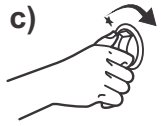
Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

a) Presione la perilla hasta el final y girelo en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

b2) Continúe presionando la perilla de la hornilla por algunos segundos hasta que la llama encienda.

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

c)



***ATENCIÓN!***

. Nunca encienda las hornillas con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se rompa.



# 13 - Limpieza y Mantenimiento

Para obtener un mejor desempeño de su cocina, recomendamos que durante la limpieza se tomen los siguientes cuidados:

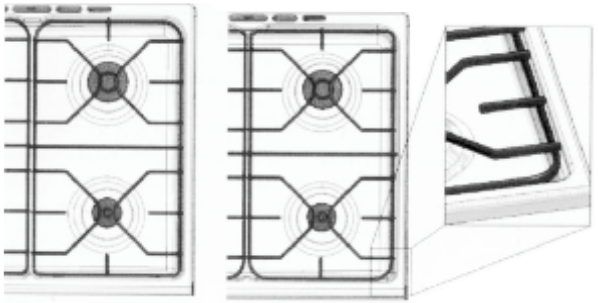
- Las partes de acero y aluminio de su cocina deben limpiarse con paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro.
- Nunca use productos abrasivos, pues rayan la mesa de acero.
- Nunca utilice el lado abrasivo de la esponja.
- Cuando limpie su cocina, tenga siempre atención y cuidado. Antes de abrir la cubierta de la cocina, séquela completamente.
- La caída de las hornillas al suelo hará que se deformen, causando que su montaje sea incorrecto.
- Después de lavar los esparcidores asegúrese que los orificios de éstos no estén obstruidos.
- No utilice objetos puntiagudos para limpiar los orificios de la tapa de hornillas.
- Siempre limpie inmediatamente los residuos de agua, café, mostaza, salsa inglesa y vinagre que caigan sobre la pintura y mesa de su cocina.
- En caso de que la chispa de encendido eléctrico falle, limpie los electrodos con un cepillo y jabón neutro, secándolos enseguida.

***ATENCIÓN!***

- La limpieza de la cocina sólo se realizará después de haberse enfriado completamente.
- Mantenga esparcidores bien limpios para facilitar el paso del gas. Al lavarlos, utilice solamente un cepillo para limpiar las partes de difícil acceso: Después de lavarlos, séquelos bien antes de utilizarlos.

**Ubicación correcta de las Rejillas solo para modelos PRO6000, 6200 y 6450**

Las parrillas de mesa pueden ser intercambiadas, el lado derecho con el lado izquierdo, pero no debe de cambiar la posición de fijación, la parte delantera hacia la parte posterior o viceversa. Tener en cuenta que las esquinas delanteras de la parrilla tienen el radio más pequeño que las esquinas traseras que tienen el radio más grande.




***ATENCIÓN!***

. Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico antes de realizar la limpieza y mantenimiento.

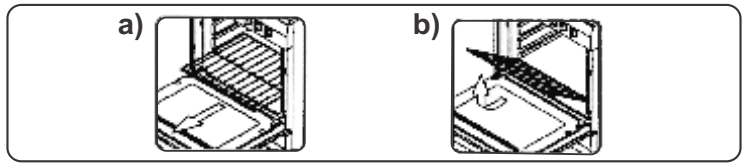
# 12 - Rejillas

**Para poder cambiar de ubicación la rejilla superior (Deslizante):**

a) Empuje la rejilla hacia afuera hasta la mitad.

b) Inclinándola, retírela hacia afuera.

Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



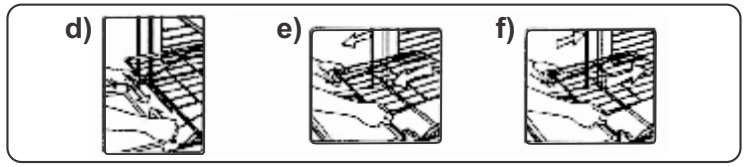

**Para retirar la rejilla inferior (Auto deslizante):**

d) Desencaje los brazos de los soportes, presionando levemente en dirección hacia el centro.

e) Jale todo el conjunto hacia afuera del horno.

f) Para montarla nuevamente, coloque la rejilla encajándola correctamente en las guías del soporte y empuje el conjunto hacia adentro.

Después de esto encaje los brazos en los soportes, recordando que esta rejilla sólo podrá montarse en las guías inferiores.




***ATENCIÓN!***

Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa

***NOTA***

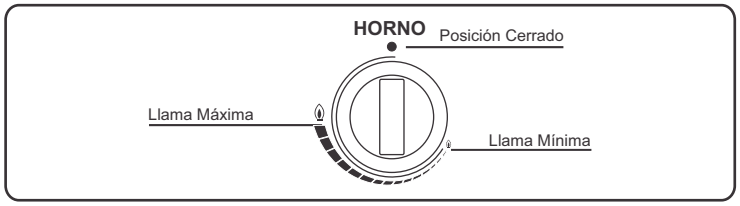
. Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).



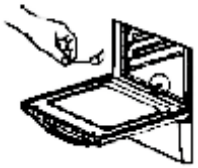
# 7 - Encendido del Horno

7.1 - Para los modelos PRO6000 y 6200.

a)




b1)



**Válvula de Seguridad en el Horno**

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

**Encendido Manual o Eléctrico**

. Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.

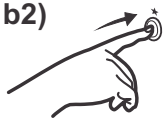
. Abra la puerta del horno

a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

. Presione FUERTEMENTE la perilla del horno.

b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispas al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual).

b2)



b2) Simultáneamente presione el interruptor de ignición ( ★ ) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico).

c) Luego mantenga la perilla presionada FUERTEMENTE mínimo 10 segundos.
- Verificar que el horno haya encendido.
- En caso de que horno no encienda, espere un minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.

. Cierre la puerta del horno.

d) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

c)

10 segundos (mínimo)

***ATENCIÓN!***

. El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.

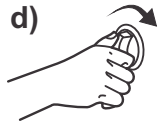
. Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.

. En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.

. Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.

. Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

d)



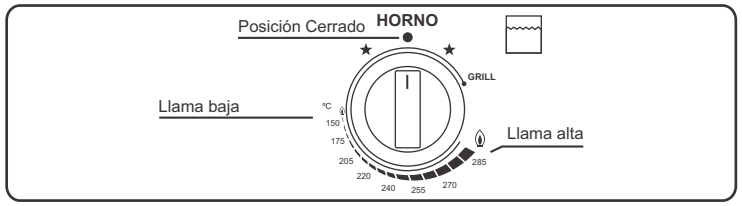
***NOTA***

. El respaldo del artefacto alcanza altas temperaturas al utilizar el horno, mantengase alejado y evite manipular esta zona.

# 7 - Encendido del Horno con Termostato

7.3 - Para el modelo PRO6450

a)




**Válvula de Seguridad en el Horno**

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

b)

10 segundos (mínimo)

**Encendido Automático**

• Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.

• Abra la puerta del horno.

a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

b) Presione FUERTEMENTE la perilla del horno hasta que la llama encienda, luego mantenga la presión mínimo 10 segundos.

- Verificar que el horno haya encendido.
- En caso de que horno no encienda, espere un minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.

. Cierre la puerta del horno.

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

c)

***ATENCIÓN!***

. El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.

. Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.

. En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.

. Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.

. Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

***ATENCIÓN!***

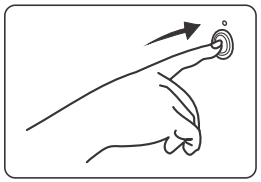
. En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor de chispa.

. Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).



# 11 - Luz del Horno

Al presionar el interruptor de luz, se enciende la luz del horno, para apagarla, basta presionar nuevamente el interruptor.



**Para cambiar la lámpara del horno**

***ATENCIÓN!***

. Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico para cambiar la lámpara.

. La lámpara del producto sale de fábrica con la tensión de 220V.

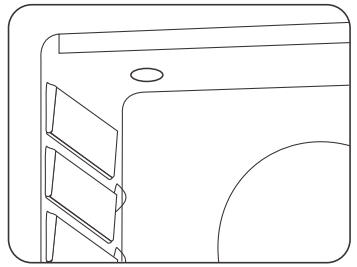
. El socket de la lámpara se localiza en la parte superior interna del horno.

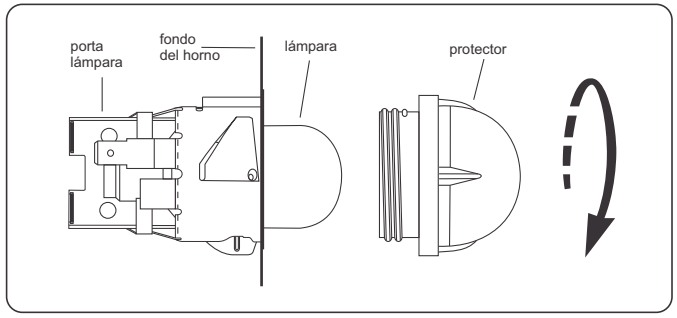
. Cambie la lámpara cuando esté totalmente fría.

. Retire su protector girándolo en sentido anti-horario hasta soltarlo.

. La lámpara del producto debe ser de 15W.

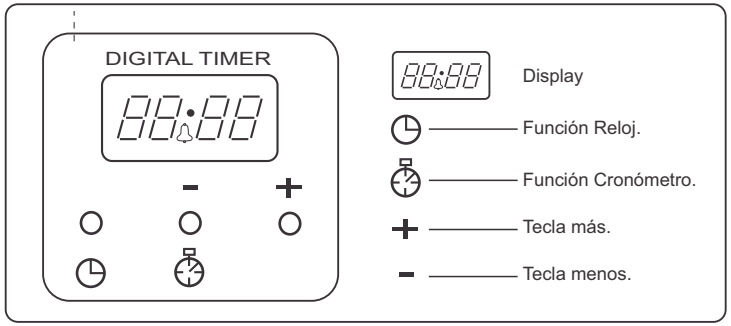
. Verifique la tensión de su residencia antes de poner la lámpara en su cocina





# 10 - Timer Digital Sonoro

## 10.1 - Para el modelo PRO7400




**1. Ajuste de Horario.**

. Para fijar la hora presione el botón ◷ durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso • parpadee en el display, luego con los botones + y − programar hora del día, esperar 3 segundos, hasta que el símbolo • deje de parpadear.

**2. Ajuste de Cronómetro.**

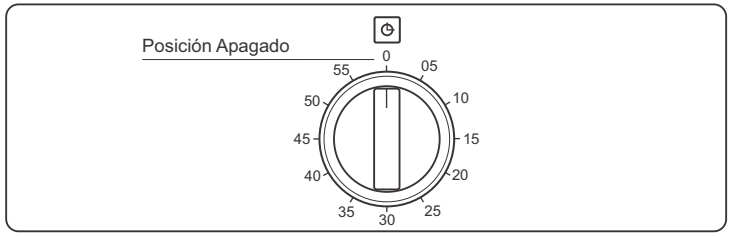
. Para fijar el cronómetro presione la tecla ⏱ durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso 🔔 parpadee en el display, luego con los botones + y − programar el tiempo, esperar 3 segundos hasta que el símbolo 🔔 deje de parpadear.

Una vez programado el tiempo, usted podrá ver la hora del día sólo presionando el botón ◷.

La alarma del timer tiene un sonido acústico la misma que puede ser desconectada manualmente presionando cualquiera de los botones, en caso contrario la desconexión se hará automáticamente después de 7 minutos.

# 10 - Timer Sonoro

## 10.2 - Para el modelo PRO6450




**Como Programar su Timer**

Gire la perilla en sentido horario hasta el final del cursor y vuelva a la posición deseada (Máximo 60 minutos y mínimo 5 minutos).

Ejemplo : Para programar el timer para 30 minutos, gire la perilla hasta la posición 60 minutos y vuélvalo hasta 30 minutos.

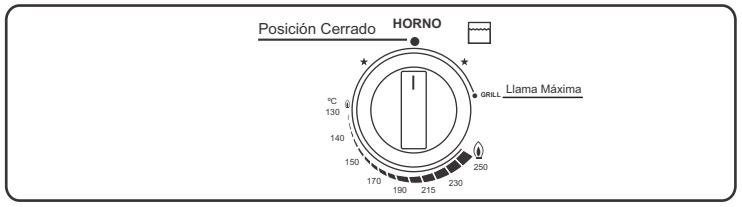
A través de una alarma sonora aguarde el término del tiempo programado.



# 7 - Encendido del Horno con Termostato

## 7.3 - Para el modelo PRO7400

a)




**Válvula de Seguridad en el Horno**

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

b)

10 segundos (mínimo)

**Encendido Automático**

• Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.

• Abra la puerta del horno.

a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

b) Presione FUERTEMENTE la perilla del horno hasta que la llama encienda, luego mantenga la presión mínimo 10 segundos.

- Verificar que el horno haya encendido.
- En caso de que horno no encienda, espere un minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.

. Cierre la puerta del horno.

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

c)

***ATENCIÓN!***

. El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.

. Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.

. En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.

. Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.

. Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

***NOTA:***

. Todas las temperaturas del horno, indicadas en el panel de control estan dadas sin el funcionamiento del sistema Turboconveccion.

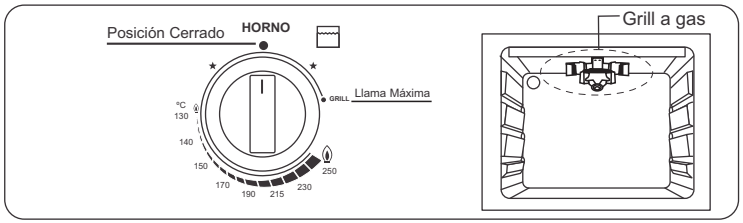
. Cuando se use el sistema de Turboconveccion se debe considerar que las temperaturas del horno se reducen 20º aproximadamente en cada posición.

# 8 - Encendido del Grill

## 8.1 - Para los modelos PRO6450 y 7400

Su cocina cuenta con un Grill a gas posicionado en la parte superior del horno, puede dorar y gratinar los alimentos con mucha más facilidad.

a)




b)

10 segundos
(mínimo)

### Encendido del Grill a gas.

• Localice la perilla que corresponde al horno.

a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido horario hasta la posición de la palabra Grill!

b) Presione FUERTEMENTE la prerilla del horno hasta que la llama encienda, luego mantenga la presión mínimo 10 segundos.
- Verificar que el Grill haya encendido.
- En caso de que el grill no encienda, espere un minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido anti-horario hasta la posición de cerrado.

El grill fue ideado para dar el toque final de cocción a los alimentos (dorar y gratinar); noe s apropiado para asar y cocinar. Para ello utilice el horno de la forma como lo hace habitualmente.

### Como obtener el máximo uso del horno con Grill

- Para obtener un mejor resultado al utilizar el grill, verifique siempre la mejor posición de acuerdo con la altura del recipiente que esta utilizando.
- Coloque el recipiente en el centro de la rejilla, garantizando la uniformidad del dorado o gratinado.
- El Grill fue ideado para dar el toque final de cocción a los alimentos (dorar y gratinar); no es apropiado para asar y cocinar. Para ello utilice el horno de la forma como la hace habitualmente.

c)

***ATENCIÓN!***

. El Horno y el Grill no pueden utilizarse simultáneamente.
. Nunca use el Grill con la cubierta de vidrio baja y la puerta del horno entreabierta.
· El grill tiene la función SOLAMENTE DE DORAR los alimentos.

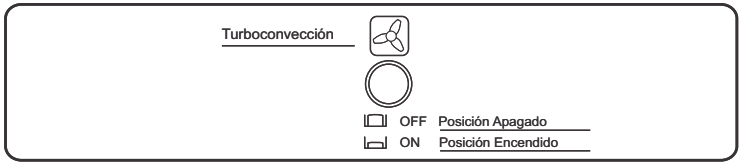
***"PRECAUCIÓN"***

. Las partes accesibles se pueden calentar al usar el Grill quemador.
· Manténgase alejados a los niños.

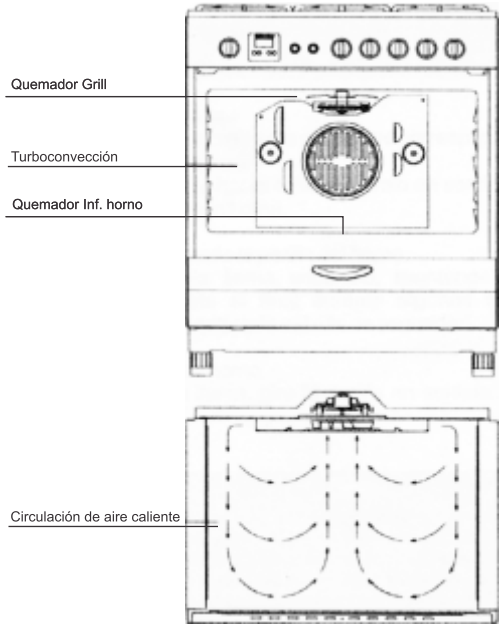


# 9 - Sistema Turboconvección

## 9.1 Para el modelo PRO7400




Este sistema permite cocinar uniformemente todo tipo de alimentos.
La circulación forzada del aire caliente aumenta la transferencia del calor a los alimentos, permitiendo el aprovechamiento de toda la capacidad del horno, ya que permite cocinar a temperaturas menores de lo habitual.




***ATENCIÓN!***

· Precalentar el horno 5 minutos antes de usar el sistema turboconvección, una vez transcurrido el tiempo indicado presione el interruptor de Turboconvección.
. No colocar los alimentos pegados al fondo del horno para no tapar las perforaciones de recirculación de aire que están frente al ventilador.
· El sistema Turboconvección esta diseñado para usarse únicamente con el quemador inferior del horno, no debe usarse con el quemador de grill.

***NOTA***

. El horno puede utilizarse sin el sistema Turboconvección.
· El timer digital corta gas no apaga el sistema Turboconvección por lo que se tiene que apagar manualmente una vez terminado el funcionamiento del horno.